

# Menus

## du 1 au 31 mai 2024



Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Pain frais local, et artisanal Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique Le bœuf est d'origine France et race à viande Volailles Label Rouge Fromage à la coupe 100% BIO VIANDES DE FRANCE Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE Préparation "maison" Les poissons Issus exclusivement de la pêche durable		Mercredi 1 <sup>er</sup> mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade verte Escalope de dinde à la sauce tomate Tortis Emmental Flan vanille		FERIÉ	Betteraves mimosa Colombo de dinde Frites Gouda Pomme	Coleslaw Cassolette de la mer au curry Riz de Camargue Petit suisse Poire au sirop
Croisillon au fromage Filet de poisson meunière et citron Haricots verts Cantal AOP Ananas		FERIÉ	FERIÉ	FERMÉ
Salade verte Poulet rôti aux herbes Frites Fromage blanc Banane		Salade tomates Rôti de bœuf au jus Petit pois mijotés Yaourt Eclair au chocolat	Salade de pommes de terre Chou farci Carottes Gouda Crème dessert au café	Concombres crème & herbes Thon tomate & basilic Coquillettes Carline de l'Ubaye Purée pomme
FERMÉ		Pizza au fromage Filet de poisson meunière Epinards à la béchamel Tomme grise Carré framboise	Asperges vinaigrette Andouillette et compotée d'oignon Frites Fromage blanc Fraises au sucre	Salade verte Filet de lieu sauce nantua Riz Yaourt aromatisé Pomme au four
Sardine à l'huile Sauté de bœuf Strogonoff Semoule Edam Poire		Macédoine de légumes Bolognaise Tortis Yaourt nature & sucre Pastèque	Houmous de pois chiches Boulettes d'agneau à l'orientale Courgettes sautées Petit suisse sucre Banane	Concombre & œuf vinaigrette Pavé de colin sauce oseille Carottes persillées Tomme grise Gâteau marbré